

INDHOLDSFORTEGNELSE

Direktør Holger Horsten: Børne- og ungdomsforsorg i Grønland	65
Overlærer Poul Thorsen: Turist i Grønland	81
Skoledirektør Chr. Berthelsen: Dansk og canadisk eskimoundervis- ning . Nogle kommentarer	89
Boganmeldelse	95

REDAKTØR:

Helge Christensen

Baneledet 19, Virum, Telefon 84 58 94

De i artiklerne fremsatte synspunkter er forfatterens egne - og står i alle tilfælde på forfatterens eget ansvar

Udgivet af:

DET GRØNLANDSKE SELSKAB

Kraemer Hus, L. E. Bruunsvej 10, Charlottenlund

Telefon ORdrup 5733, Giro 3476

ANNONCEARRANGEMENT: HARLANG OG TOKSVIG BLADFORLAG A/S

TRYK: GULLANDERS BOGTRYKKERI, SKJERN



Nyd den fine rejesmag i de håndpillede grønlandske rejer, der egner sig så godt til smørrebrød, til portionsanretninger - eller helt alene uden tilberedning til ristet brød - og et glas øl!



Giv Deres mad festpræg med ICE-CAP rejer. Fortrinlige til f. eks. rejer i mayonnaise - rejer i gratin - rejer i sauce - tarteletter med rejer - rejerand m. m.

En nem og meget velsmagende rejesalat

80-100 g mayonnaise - 1 ds. ICE-CAP rejer - 1 ds. asparges (250 g) - 100 g rå champignons - salt - peber - 1 knivspids karry - citronsaft. Lagen sies fra asparges. Mayonnaisen smages til med citronsaft, rejelagen og krydderier. Asparges, rå champignons i skiver og rejer blandes i mayonnaisen. Spises med sprød flûte.

- og en »høj« rejemad

En skive frisk franskbrød smøres med »tand-smør« og dækkes med GRØNLANDSKE REJER. Pynt med en citron-rytter og grønt.

Opskriften er udarbejdet i samråd med husholdningslærerinde Caia Hansen, som er forfatter til »Kogebog for Grønland«



DEN KONGELIGE GRØNLANDSKE HANDEL

LEVERANDØR TIL DET  KGL. DANSKE HOF

FYENS KONSERVESFABRIK ^A_S

FYENS VIN KOMPAGNI ^A_S

TELEGRAMADRESSE: KONSERVES · TELEFON ODENSE 1470